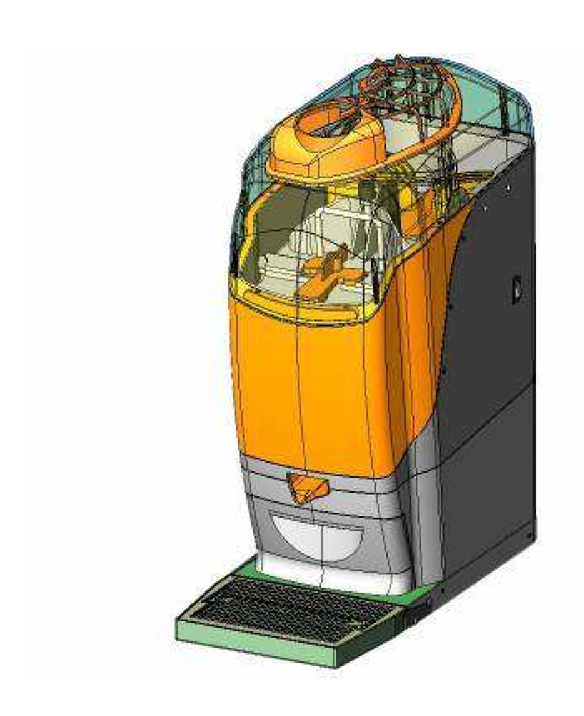




Bedienungsanleitung

Kronen-Saftsack Elite “Sweet”



Achtung: Lesen Sie diese Bedienungsanleitung bitte aufmerksam durch, bevor Sie die Maschine in Gebrauch nehmen.

VERSION JULI 2007

Inhaltsverzeichnis

KAPITEL 1 – MASCHINENIDENTIFIKATIONSDATEN

1.1 - EG-Konformitätserklärung

Im Sinne der EG-Richtlinie Maschinen 89/392/EWG

Hiermit erklären wir, dass die Bauart der Saftmaschine Saftsack Elite „Sweet“

Seriennummer ....
Maschinennummer ....

in der gelieferten Ausführung folgenden EU Standards:

UNI EN ISO 12100 / 1 – November 1992

UNI EN ISO 12100 / 2 – November 1992

Norm CEI EN 60335.1 – April 2005

Norm CEI EN 60335.2 – Mai 2002

und folgenden Maschinenrichtlinien entspricht:

98/37/CE – Juni 1998

CEE 73/23 – Juni 1973

CEE 93/68 – Juli 1993

Mit freundlichen Grüßen,
Kronen Küchengeräte GmbH

1.2 - Einführung:

Vielen Dank, daß Sie sich für die Saftmaschine Saftsack Elite „Sweet“ der Firma KRONEN Küchengeräte GmbH entschieden haben. Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, um Fehler beim Installieren, Benutzen oder Reinigen zu verhindern.
Diese Anweisung enthält Informationen, die Ihnen helfen werden, mit Ihrer Maschine umzugehen.

1.3 - Identifikationsschild

Im Falle einer Wartung oder eines Fehlers, der nicht in dieser Gebrauchsanweisung genannt wird, stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung um Ihnen weiterzuhelfen.
Um die Bearbeitung zu vereinfachen, nennen Sie bitte bei Ihrer Kontaktaufnahme alle Daten, die auf dem Maschinenschild auf der Rückseite gezeigt werden.

1.4 – Garantie

Nicht aufgeführte Arbeiten und Einsatzmöglichkeiten bedürfen der schriftlichen Genehmigung der Firma Kronen Küchengeräte GmbH.

Für die Saftsack Elite Sweet leisten wir gegenüber dem Eigentümer eine Garantie von 12 Monaten, gerechnet ab Liefertag (Nachweis durch Rechnung).

Zur Wahrung Ihres Garantieanspruches bewahren Sie bitte die Rechnung auf. Zur Erbringung dieser Garantieleistung sind wir nur verpflichtet, wenn mit der Maschine gleichzeitig die Originalrechnung mit eingesandt wird.

Beanstandungen können nur anerkannt werden, wenn die Maschine an den Hersteller oder den Lieferant gesandt wird.

Die Garantie bezieht sich ausschließlich auf Ausbesserung von Material- und Fertigungsmängel. Die mangelhaften Teile werden nach unserer Wahl von unserem Service unentgeltlich oder durch fabrikneue Teile ersetzt.

Weitergehende Ansprüche werden, soweit gesetzlich zulässig, ausgeschlossen.

Bei Einwirkung vom Fremdeingriffen sowie Beschädigung durch Verwendung von Fremdzubehör erlischt das Garantieversprechen.

Schäden, die auf natürliche Abnutzung, Überlastung oder unsachgemäße Behandlung zurückzuführen sind, sind von der Garantie ausgeschlossen.

Außerhalb der Garantiezeit können Sie Reparaturarbeiten auch durch unsere autorisierten Fachhändler ausführen lassen, oder diese direkt bei der Kronen Küchengeräte GmbH in Auftrag geben.

Verwenden Sie jedoch ausschließlich Ersatzteile der Kronen Küchengeräte GmbH und bewahren Sie bitte die Reparaturrechnung auf.

1.5 – Erklärung

Die Maschine wurde unter Berücksichtigung Internationaler Standards und Gesundheitsnormen (anwendbar auf lebensmittelverarbeitende Maschinen) konstruiert. Mit dieser Einverständniserklärung deklariert KRONEN Küchengeräte GmbH, daß die Maschine unter Berücksichtigung der EEC 89/392 (Maschinenrichtlinien) konstruiert wurde.

1.6 – Vorabinformationen

- Die Ausmaße dieser Gebrauchsanweisung ist nicht bindend und kann ohne Vorabinformation geändert werden.
- **Die Maschine ist von der in der Gebrauchsanweisung befindlichen Garantie gedeckt. Jede Reparatur, die nicht von KRONEN Küchengeräte GmbH erlaubt wurde, führt zum Erlöschen der Garantieansprüche.**

1.7 – Allgemeine Sicherheitshinweise

- DIESE SICHERHEITSHINWEISE WURDEN IN IHREM INTERESSE AUFGEFÜHRT. Eine strikte Einhaltung dieser Hinweise reduziert Ihr Unfallrisiko und das eines jeden Benutzers.
- VERSUCHEN SIE NICHT die Maschine ohne Kenntnisnahme dieser Gebrauchsanweisung zu installieren oder zu nutzen.
- **HALTEN SIE KINDER FERN !!**
- Gehen Sie sicher, daß alle Schutzvorrichtungen korrekt getroffen wurden, bevor Sie die Maschine benutzen.
- Setzen Sie die Maschine nicht Temperaturen über 45°C und unter 5°C aus.
- Werkzeug, Maschinenteile oder andere unsaubere Materialien NIEMALS auf, an oder in der Maschine belassen.
- **KOMMT ES ZU EINER FEHLFUNKTION, SCHALTEN SIE DAS GERÄT SOFORT AUS.**
- **NIEMALS IN DIE MASCHINE GREIFEN WÄHREND SIE LÄUFT; WEDER VON OBEN NOCH DURCH DEN ZUFUHRSCHACHT.**

- Gehen Sie nach jeder Wartung bzw. Reparatur sicher, daß alle Schutzvorrichtungen korrekt getroffen wurden, bevor Sie die Maschine wieder einschalten.
- Seien Sie vorsichtig. Denken Sie daran, daß Ihre Sicherheit von Ihnen selbst abhängt.

1.8 – Vorschriften und besondere Warnungen

- Das Bedienungspersonal muß die Sicherheitshinweise kennen, akzeptieren und anwenden. Ansonsten besteht Gefahr, daß es sich verletzt oder die Maschine beschädigt wird.
- Wartungen sollten nur bei Nichtbenutzung der Maschine durchgeführt werden. Ziehen Sie vorher den Netzstecker.
- **NIEMALS IN DIE MASCHINE GREIFEN WÄHREND SIE LÄUFT; WEDER VON OBEN NOCH DURCH DEN ZUFUHRSCHACHT.**
- Der Benutzer ist dafür verantwortlich, daß die Sicherheitshinweise dieser Gebrauchsanweisung eingehalten werden.
- Für Änderungen an der Maschine ist der Benutzer selbst verantwortlich.
- Versuchen Sie niemals, die Sicherheitseinrichtungen zu überbrücken.
- KRONEN Küchengeräte GmbH ist nicht verantwortlich für jegliches Zubehör, es sei denn, es handelt sich um Original Teile der Kronen Küchengeräte GmbH.
- Die Einhaltung aller Hinweise ist maßgebend für den korrekten Gebrauch der Maschine.
- Die Gesetze, die den Gebrauch dieser Maschine regeln, sollten befolgt werden.

1.9 - Bestimmungsgemäße Verwendung:

DIE MASCHINE IST AUSSCHLIEßLICH DAFÜR GEEIGNET SAFTORANGEN ZU PRESSEN!

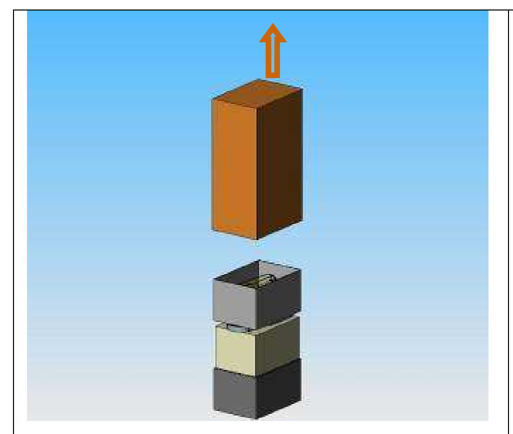
FÜR SCHÄDEN, DIE DURCH UNSACHGEMÄßEN GEBRAUCH VERURSACHT WURDEN ÜBERNEHMEN WIR KEINERLEI HAFTUNG.

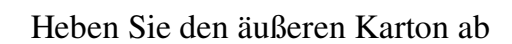
ACHTUNG

Unsere Firma lehnt bei Schäden, die durch Nichteinhalten der o.g. Hinweise entstehen, alle Verantwortung ab.

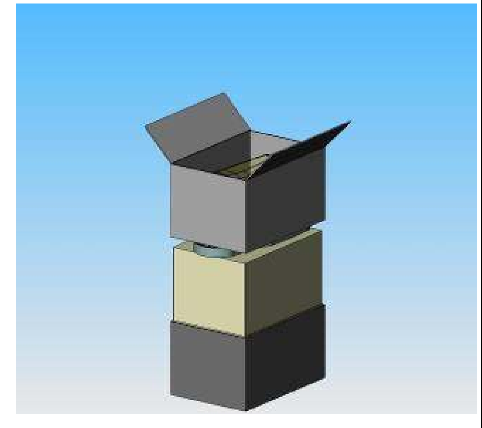
Kapitel 2 - Installation

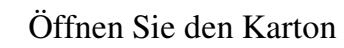
2.1 - Auspacken der Maschine



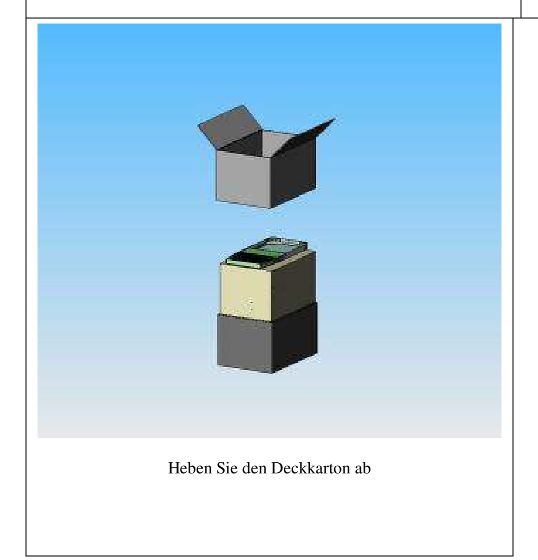


Heben Sie den äußeren Karton ab

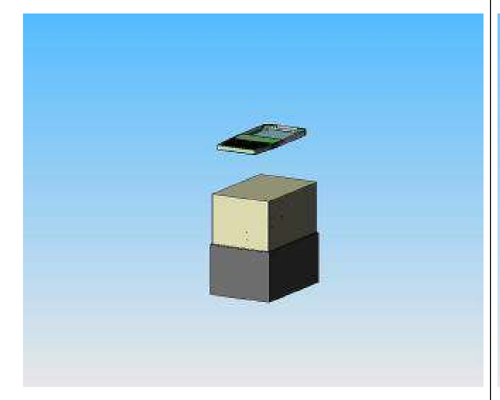




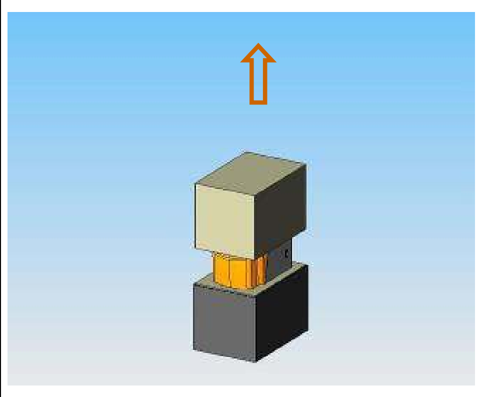
Öffnen Sie den Karton



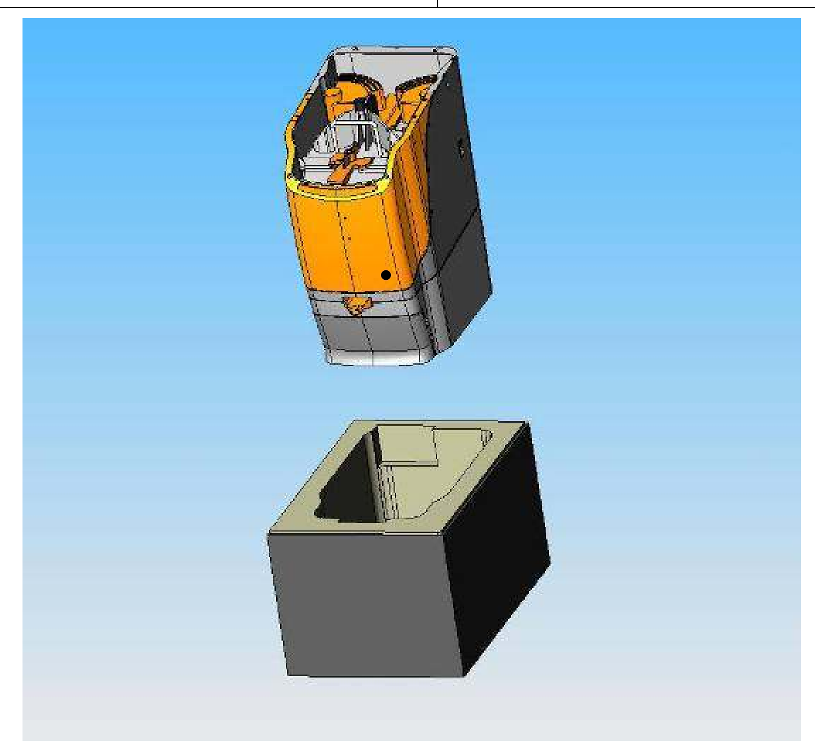
Heben Sie den Deckkarton ab



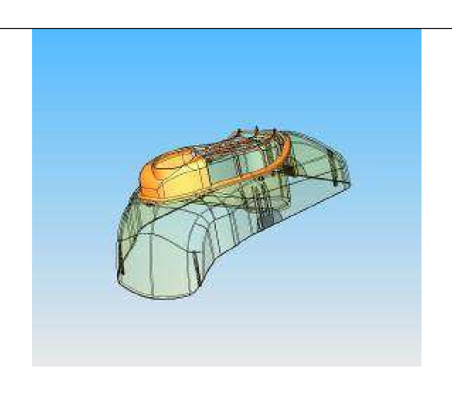
Entfernen Sie den Streifen

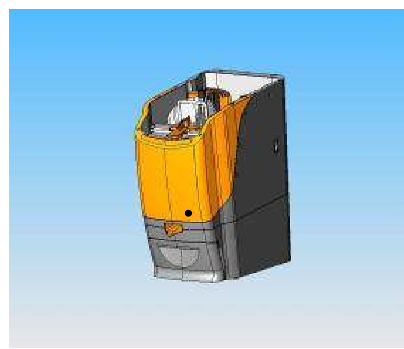


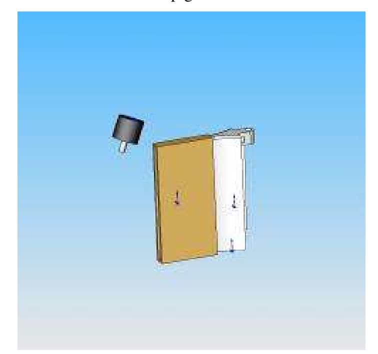
Entfernen Sie die Schaumstoffumhüllung



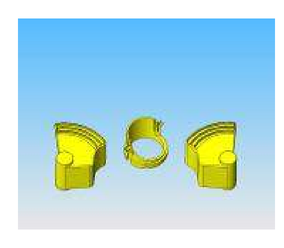
Nehmen Sie die Maschine heraus, ohne die darum gewickelte Plastikhülle zu entfernen.
Wichtiger Hinweis: Fassen Sie das Gerät bitte nicht an den folgenden empfindlichen Teilen an: Tülle (1), Griff (2), Schaufel (3), Flügelgriff (4).

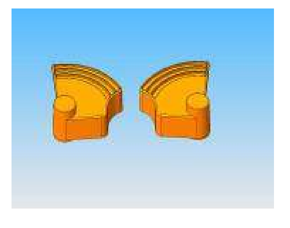

Transparente Abdeckung


Hauptgehäuse


Messer

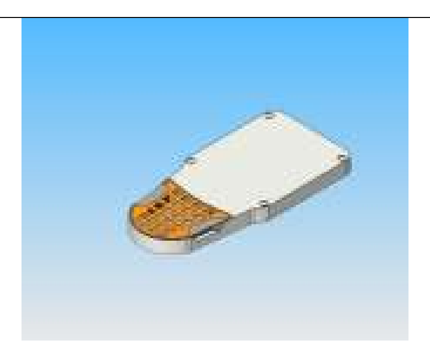

Gläserne Auffangschale

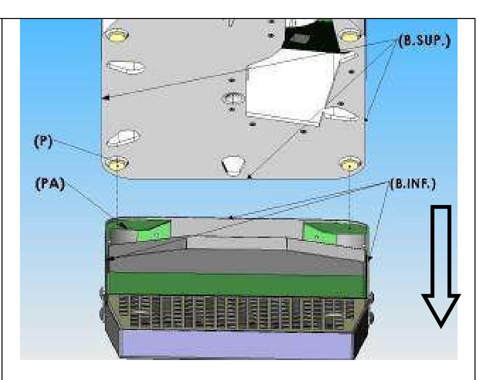

Gelbe Orangen-Schaufel für Orangen der Größe 60-70 mm


Orangefarbene Orangen-Schaufel für Orangen der Größe 70-85 mm

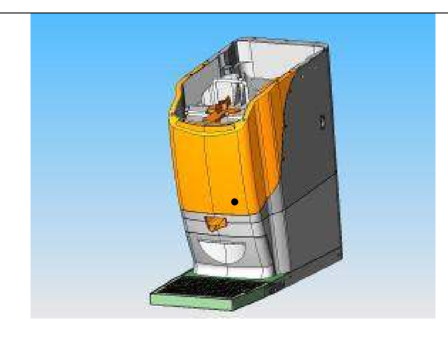
- Desinfektionsmittel
- Reinigungstuch
- Reinigungssatz für Lochzylinder
- Kunststoff-Gleitbahn
- Sicherungen

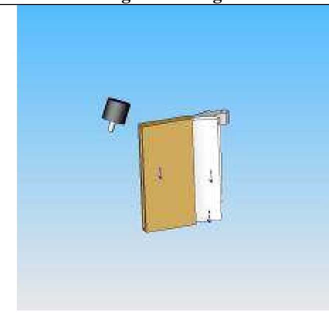
2.2 – Installation - PHASE I


Setzen Sie die gläserne Auffangschale aus dem Bausatz zusammen und legen Sie sie auf eine sichere waagerechte Oberfläche, auf der Sie die Maschine zusammenbauen können.

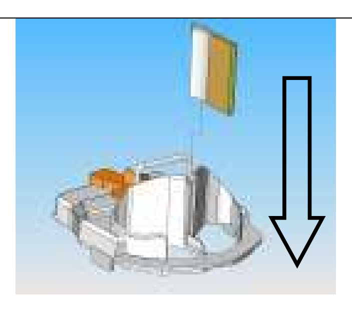


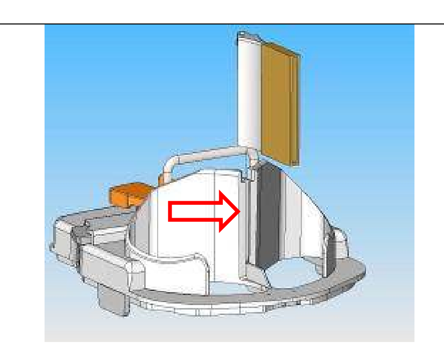
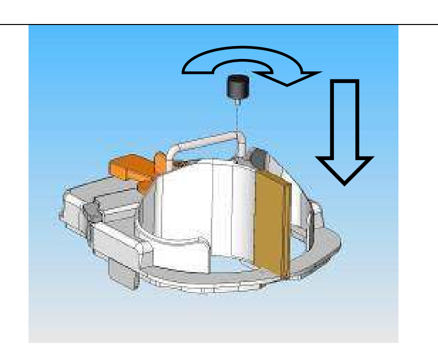
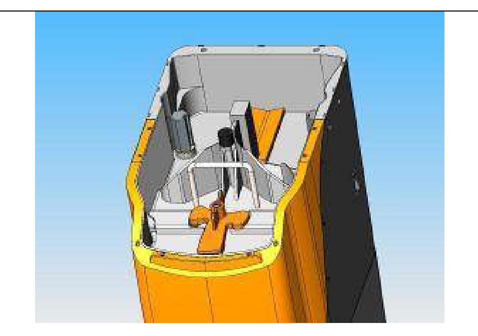
Setzen Sie die Maschine wie folgt auf die Auffangschale: 1. der Fuß (P) muss auf den Teil (PA) der Auffangschale gesetzt werden;
2. die Unterkanten der Maschine müssen mit der Seite der Auffangschale ausgerichtet werden.


korrekte Montage der Auffangschale


Einbauanweisung für das Messer


Messerabdeckung


Setzen Sie das Messer in die Halterung in der Abdeckung ein

 Messerhalterung (Pos. 4)	 Setzen Sie das Messer ein und drehen Sie dieses mit der schwarzen Handschraube fest
 korrekt eingebautes Messer	

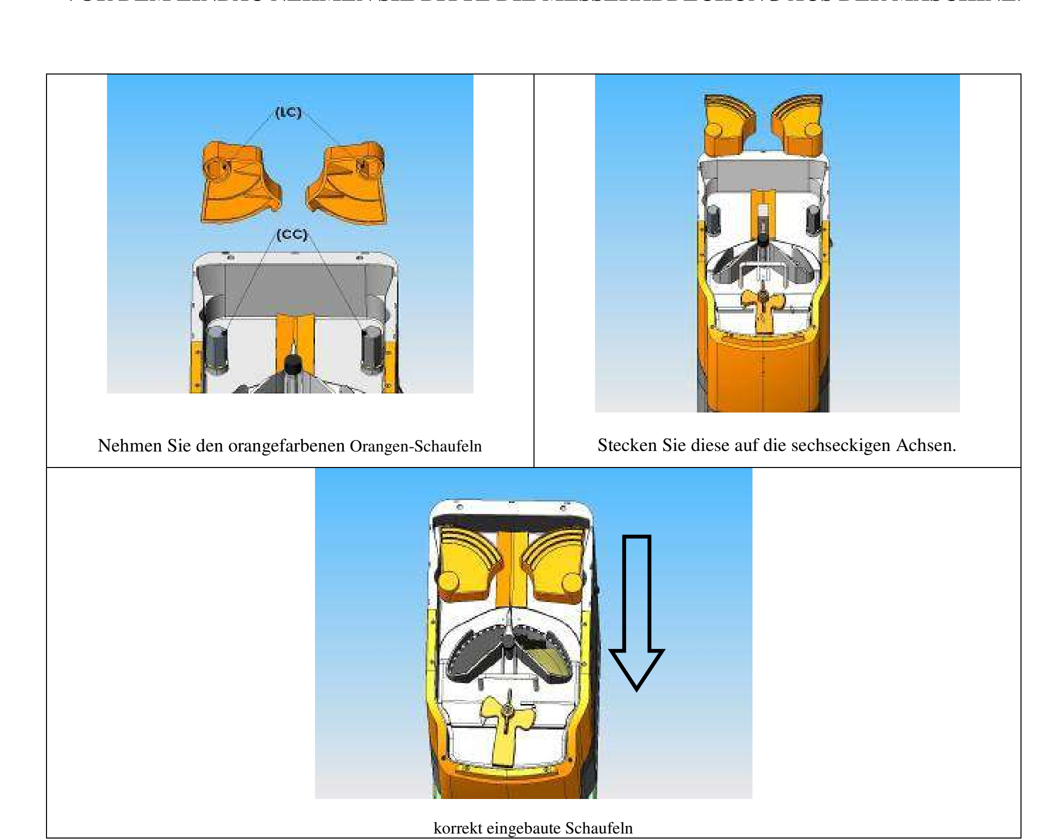
2.3 – Gebrauch der richtigen Orangen-Schaufeln

Damit Sie die beste Leistung erhalten, wählen Sie bitte den richtigen Schaufel-Satz aus. Die Wahl hängt von der Größe der Orangen ab, die Sie verarbeiten.

Orangen der Größe 6/7 (Durchmesser 70/80) – orangefarbener Satz

VORSICHT!

VOR DEM EINBAU NEHMEN SIE BITTE DIE MESSERABDECKUNG AUS DER MASCHINE.

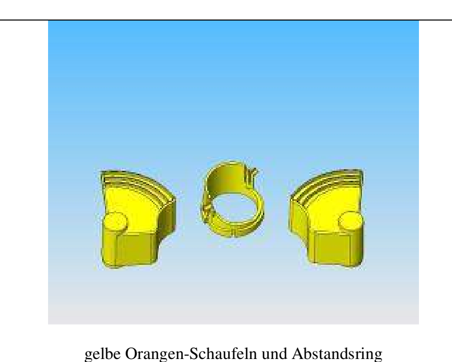
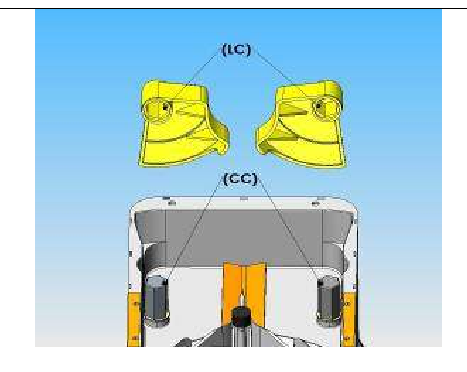


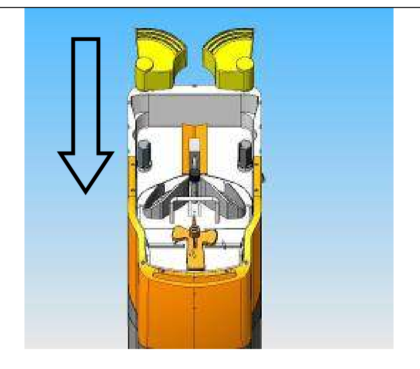
Nehmen Sie den orangefarbenen Orangen-Schaufeln

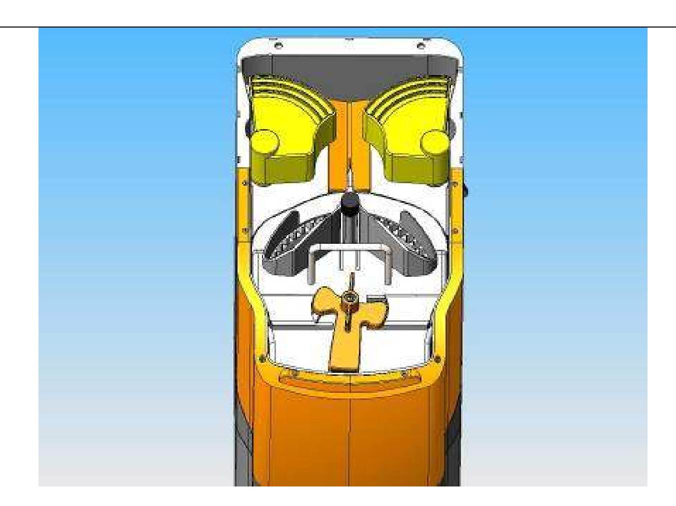
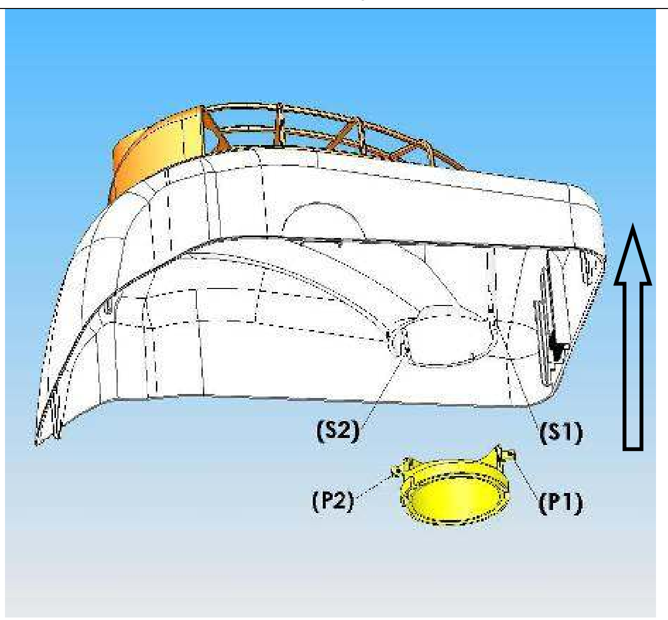
Stecken Sie diese auf die sechseckigen Achsen.

korrekt eingebaute Schaufeln

Orangen der Größe 8/9 (Durchmesser 60/70 mm) – gelber Bausatz

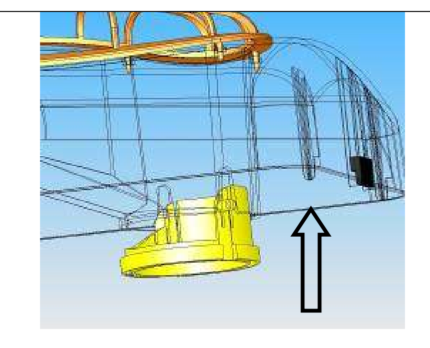
<table>
<tr><td>
gelbe Orangen-Schaufeln und Abstandsring</td><td> **VORSICHT!** 
VOR DEM EINBAU DES SCHAUFELSATZES NEHMEN SIE BITTE DIE MESSERABDECKUNG AUS DER MASCHINE.</td></tr>
<tr><td>

Setzen Sie die Orangen-Schaufeln ein, indem Sie die Führungen (LC) über die Gleithalterungen an den Achsen platzieren.</td><td>
Schieben Sie die Orangen-Schaufeln auf die sechseckigen Achsen.</td></tr>
</table>

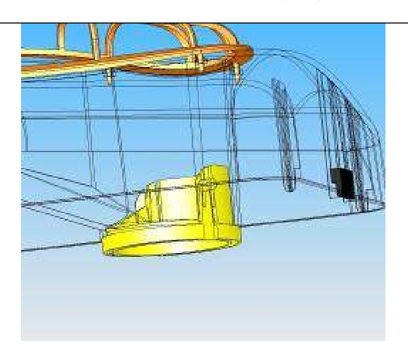
<table>
<tr><td>
korrekt montierte Orangen-Schaufeln</td></tr>
<tr><td>

Setzen Sie den Abstandsring für die kleinere Orangengröße ein, indem Sie die Stifte **(P1; P2)** in die Führungsöffnungen der transparenten Abdeckung schieben **(S1;S2)**, wie es in der Abbildung gezeigt wird.</td></tr>
</table>

Beim Einsetzen des Abstandsringes muss die geschlossene Seite zur Rückseite der Abdeckung zeigen.



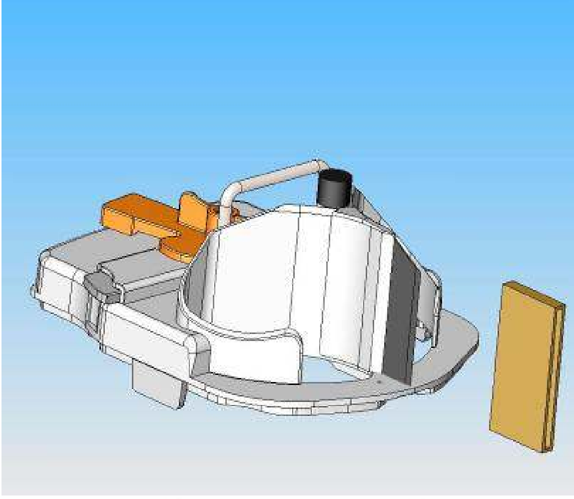
Abstandsring



Wenn der Abstandsring richtig eingesetzt wird, bestätigt ein „Klick“-Geräusch den korrekten Einbau.

2.4 – Installation – Phase II

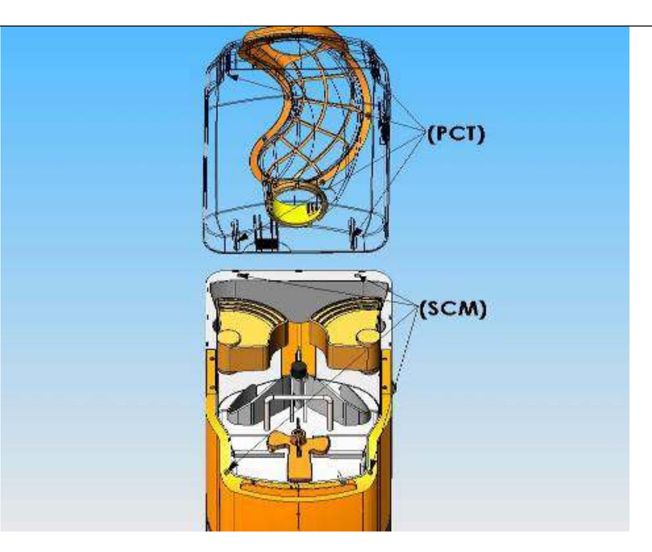






ACHTUNG

BITTE SEIEN SIE VORSICHTIG, WENN SIE DEN MESSERSCHUTZ ENTFERNEN ODER DIE MESSERABDECKUNG IN DIE HAND NEHMEN:
DAS MESSER IST SEHR SCHARF!

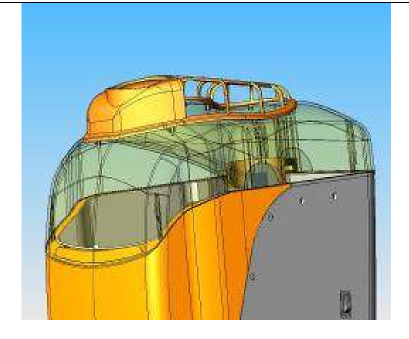


Aufsetzen der transparenten Abdeckung.
Setzen Sie die transparente Abdeckung so auf, dass die 4 Stifte **(PCT)** in den 4 Bohrungenn in der Maschine **(SCM)** sitzen

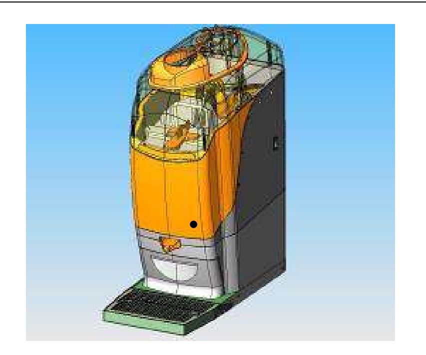
Setzen Sie die transparente Abdeckung so auf, wie es im Bild gezeigt wird.

 ACHTUNG 

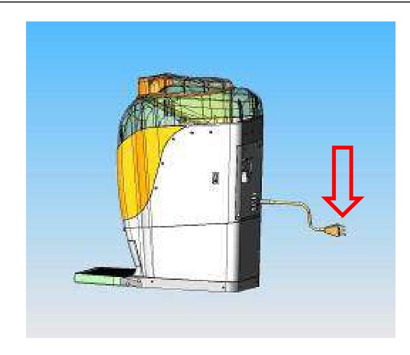
WENN DER DECKEL NICHT RICHTIG SITZT, LÄUFT DIE MASCHINE NICHT.



korrekte Position



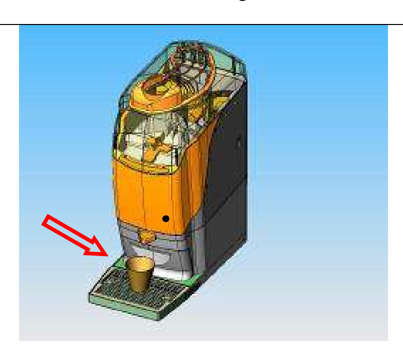
Zusammengebaute Maschine



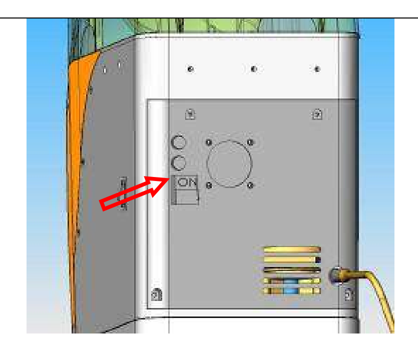
Schließen Sie das Gerät mit dem Netzstecker ans Netz an.

Kapitel 3 – Inbetriebnahme

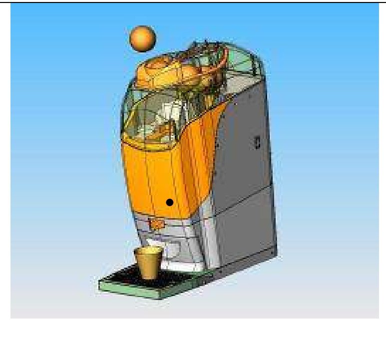
Zum Einschalten der Maschine gehen Sie bitte wie folgt vor:



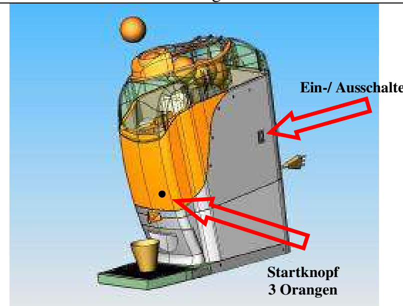
Stellen Sie einen Behälter (Glas, Schale usw.) auf die Auffangschale. Die Maschine ist jetzt einsatzbereit.



Schalten Sie den Hauptschalter auf der Rückseite der Maschine ein, auf dem Schalter leuchtet eine rote LED-Anzeige auf.



Legen Sie drei Orangen in den Orangeneinfüllschacht.
Mengenbeispiel:
~ 3 ORANGEN = 1 BECHER SAFT;
~ 6 ORANGEN = 2 BECHER SAFT.



Drücken Sie auf die vordere Starttaste, um nur 3 Orangen auszupressen

Stellen Sie den seitlichen Schalter auf ON/EIN, um die Maschine im Dauerbetrieb laufen zu lassen. Wenn der Schalter wieder auf OFF/AUS gestellt wird, läuft die Maschine 15 Sekunden lang und schaltet dann ab.

 ACHTUNG 

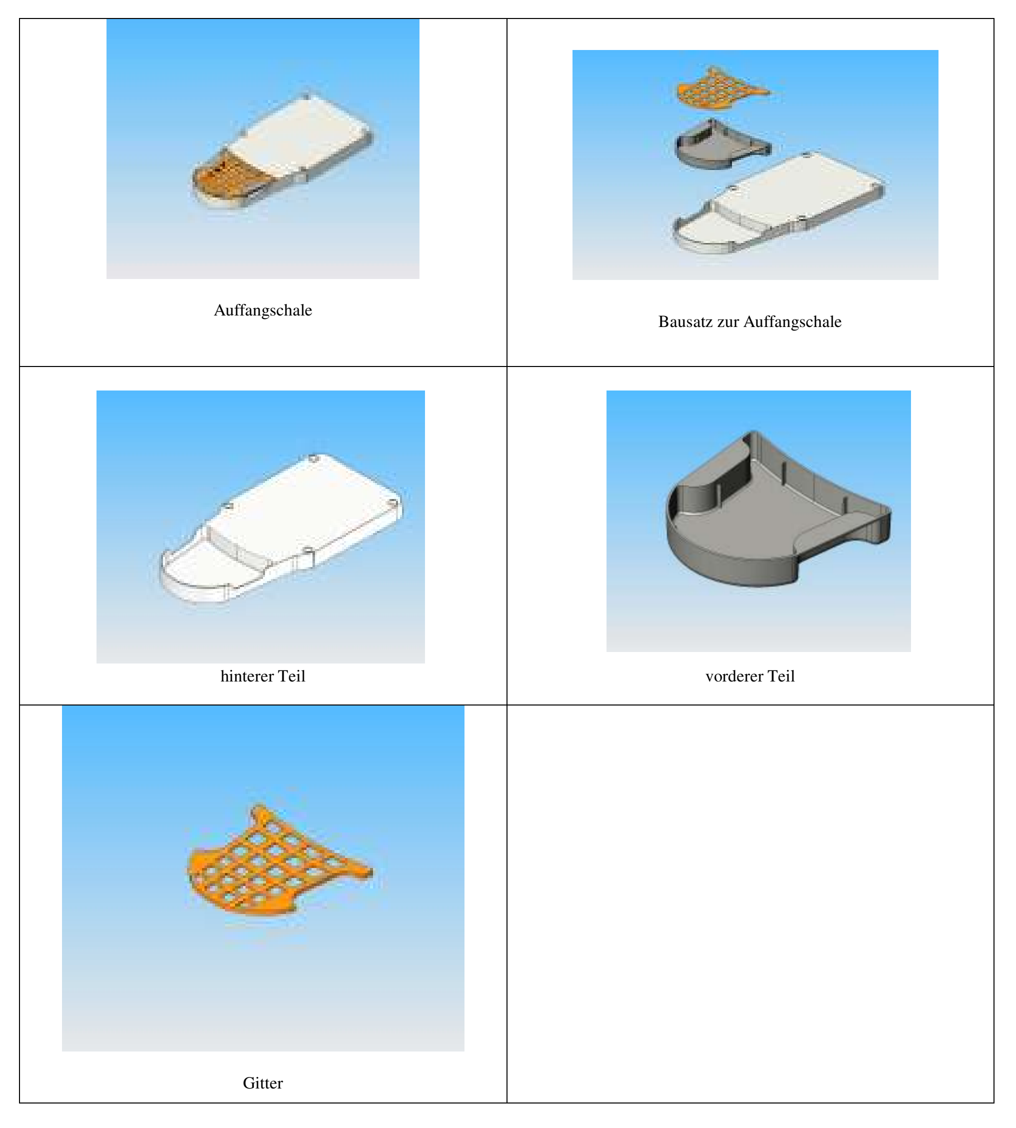
DIE MASCHINE LÄUFT NUR 15 SEKUNDEN LANG, WENN DER SCHALTER AN DER SEITE AUF OFF/AUS STEHT:

 ACHTUNG 

WENN DER DECKEL ANGEHOBEN WIRD, WÄHREND DIE MASCHINE IN BETRIEB IST, SCHALTEN DIE SICHERHEITSSCHALTER DEN SAFTSACK AB.

Kapitel 4 – Demontage der Maschine

4.1- Auffangschale:



Auffangschale

Bausatz zur Auffangschale

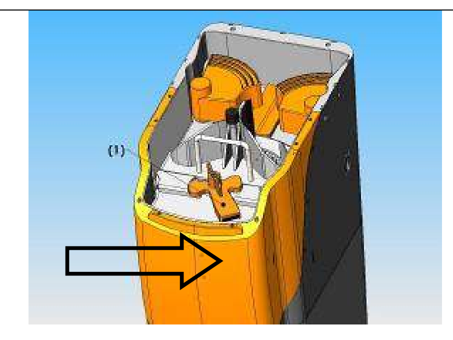
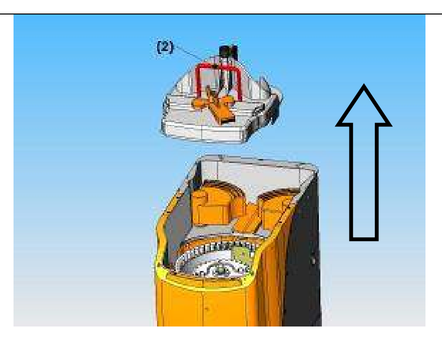
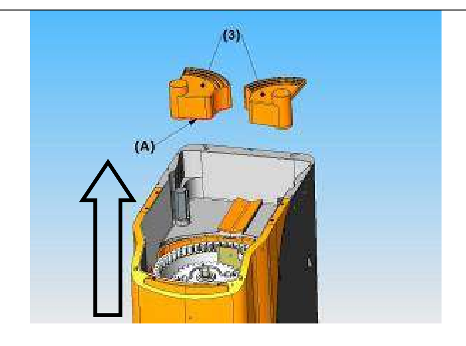
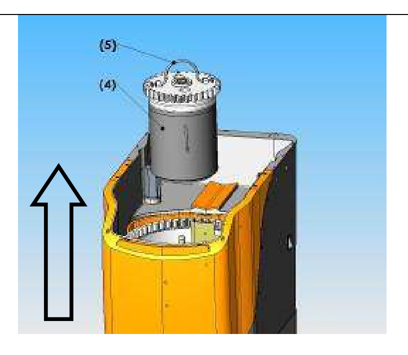
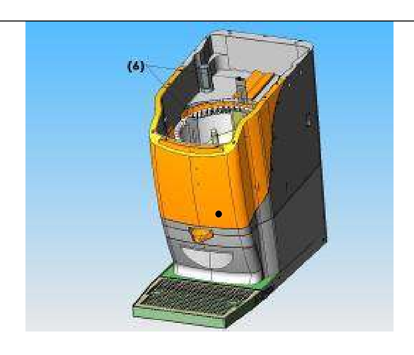
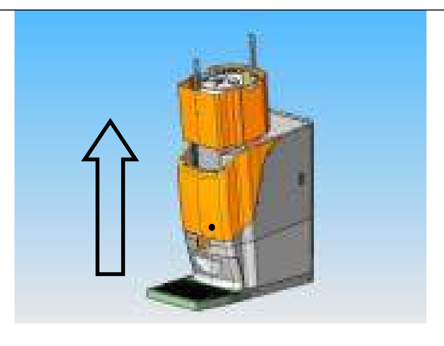
hinterer Teil

vorderer Teil

Gitter

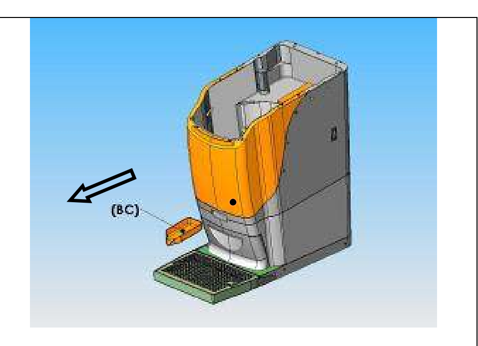
4.2 – Reinigung

Nehmen Sie den Deckel der Maschine ab und folgen Sie den Anweisungen:

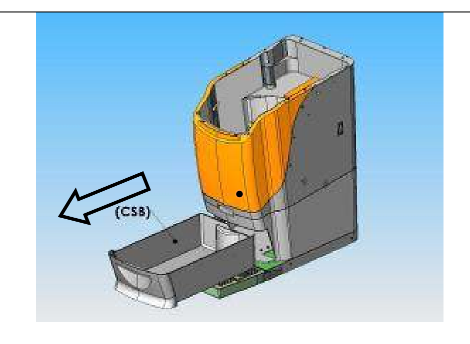
 Drehen Sie den Sicherungshebel gegen den Uhrzeigersinn **(1)**.	 Entfernen Sie die Messerabdeckung mithilfe des Griffes **(2)**.
 Nehmen Sie die Orangen-Schaufeln heraus (3). Fassen Sie diese dazu von unten (A) an.	 Entnehmen Sie den Lochzylinder **(4)** mithilfe des Griffes **(5)**.
 Entnehmen Sie die Entsafterkammer mithilfe der beiden Griffe **(6)**.	 Heben Sie die Entsafterkammer heraus. Achten Sie dabei darauf, dass die Griffe nicht verbiegen.



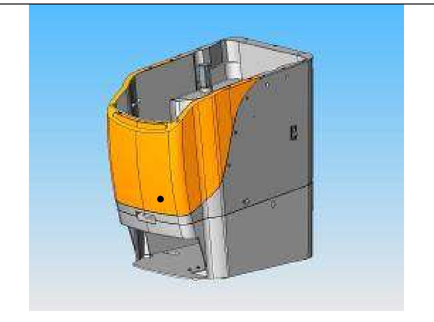
Entsafterkammer



Entnehmen Sie die Safttülle *(***BC***)*.

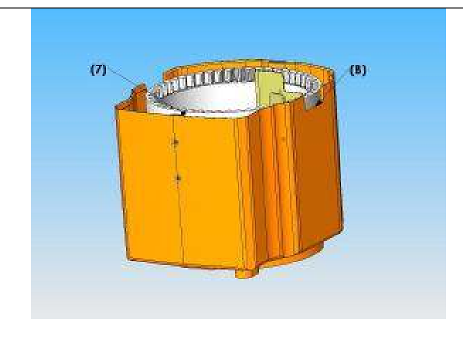


Entnehmen Sie den Abfallbehälter **(CSB)** mithilfe der Seitengriffe.

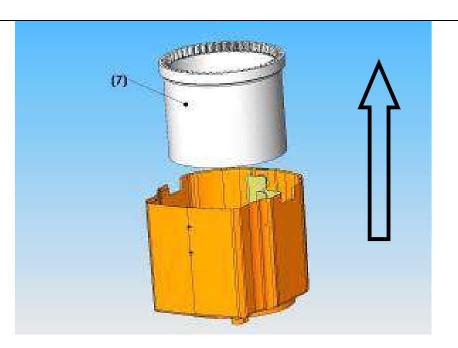


Auseinandergebaute Maschine

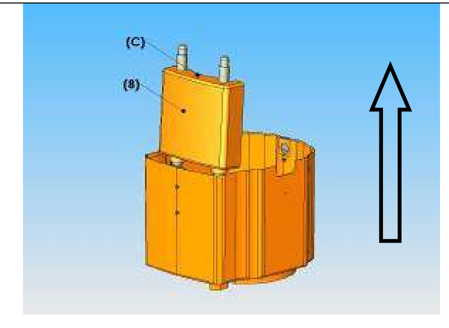
4.3 - Entsafterkammer



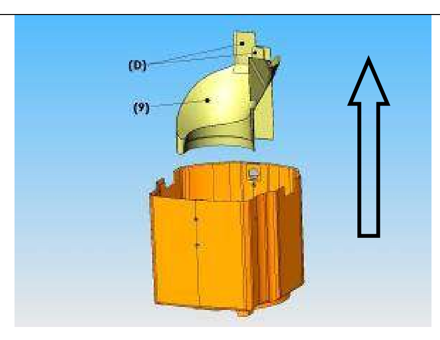
Entnehmen Sie den Presszylinder **(7)** mit beiden Händen **(B)** an den Schlitzen.



Heben Sie den Presszylinder an **(7)**.



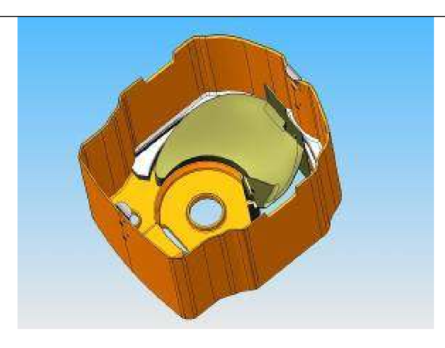
Entnehmen Sie den Stoßausgleicher **(8).** Fassen Sie ihn dazu an der Oberseite **(C)** an.



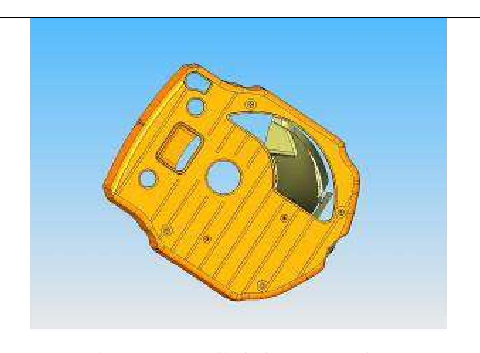
Entnehmen Sie die Kunststoff-Gleitbahn **(9).** Fassen Sie ihn dazu an der Oberseite **(D)** an.

 ACHTUNG 

BEI DER TÄGLICHEN REINIGUNG IST DIE ENTFERNUNG DER KUNSTSTOFF-GLEITBAHN NICHT ERFORDERLICH:
SPÜLEN SIE DIE KAMMER EINFACH MIT EINGEBAUTER GLEITBAHN AUS. WIR EMPFEHLEN, DIE GLEITBAHN REGEGELMÄSSIG (MINDESTENS EINMAL WÖCHENTLICH) ZUR GRÜNDLICHEN REINIGUNG HERAUS ZU NEHMEN.



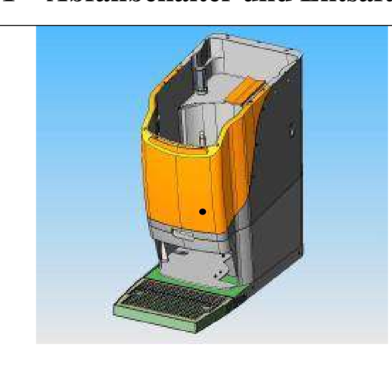
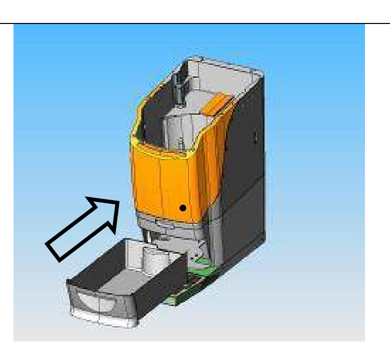
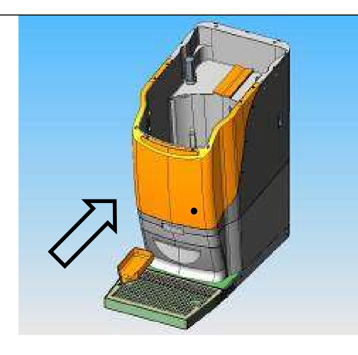
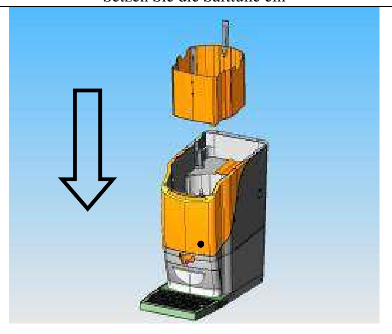
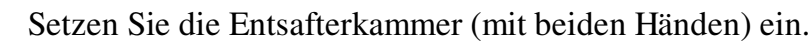
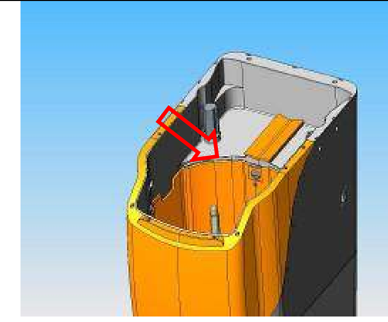
Von der Oberseite aus unter dem Wasserhahn ausspülen.

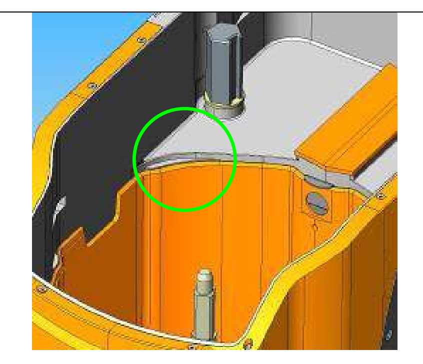
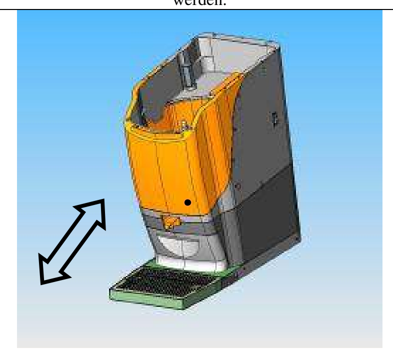
 Spülen Sie den unteren Teil mit eingebauter Gleitbahn aus.	 ACHTUNG  REINIGEN SIE ALLE AUSGEBAUTEN TEILE UNTER DEM WASSERHAHN, SPRÜHEN SIE SIE MIT DER CETRISAN-LÖSUNG EIN, SPÜLEN SIE SIE AB UND TROCKNEN SIE SIE MIT EINEM GESCHIRRTUCH.
 VORSICHT  ENTFERNEN SIE AUS SICHERHEITSGRÜNDEN DAS MESSER, BEVOR SIE DIE MESSERABDECKUNG REINIGEN (Kapitel 3.3).	

Die Reinigung der Entsafterkammer, des Tresterbehälters und aller Bauteile muss täglich oder nach längerem Gebrauch erfolgen. Die Innenseite der Maschine sollte zur Reinigung der Tülle auch ausgespült werden.

Kapitel 5 – Zusammenbau

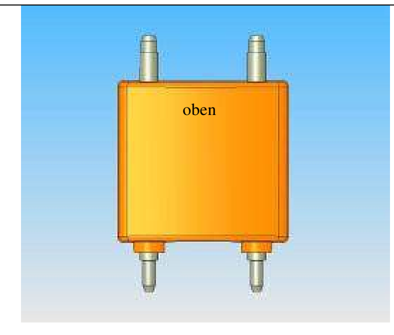
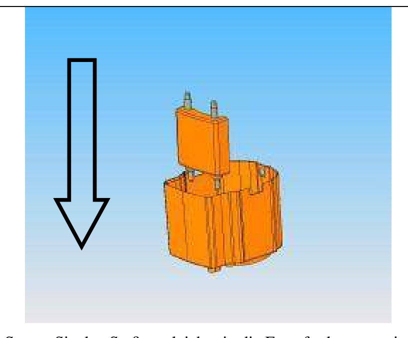
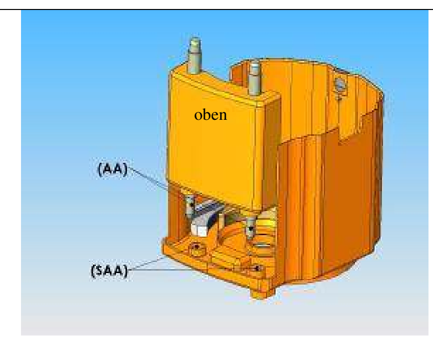
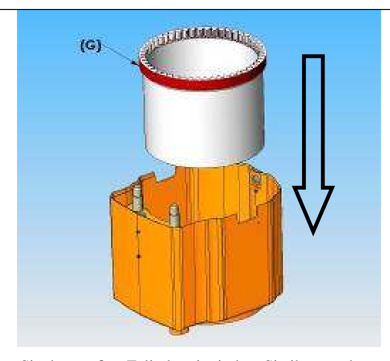
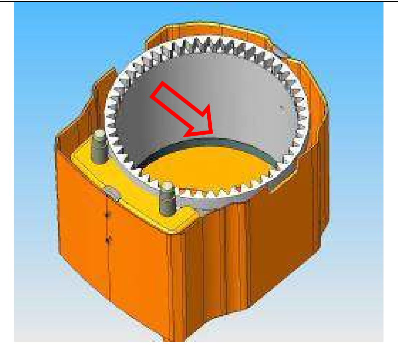
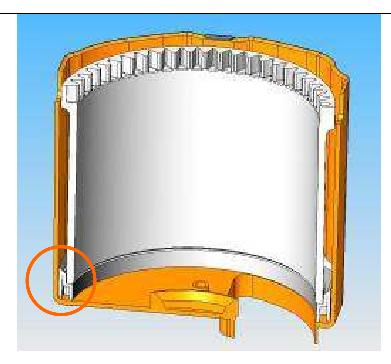
5.1 – Abfallbehälter und Entsafterkammer

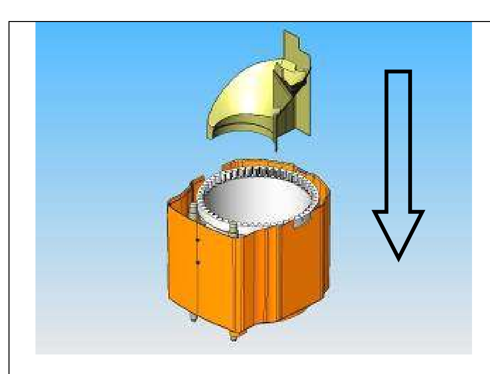
	 Schieben Sie den Abfallbehälter ein
 Setzen Sie die Safttülle ein	 WICHTIGER HINWEIS  DIE SAFTTÜLLE MUSS IMMER VOR DER ENTSAFTERKAMMER EINGESETZT WERDEN!
 Setzen Sie die Entsafterkammer (mit beiden Händen) ein.	 Wenn die Entsafterkammer richtig eingebaut wurde, sitzt sie VOLLSTÄNDIG innerhalb der Maschine (siehe Abbildung oben).

 Die Entsafterkammer muss vollständig in die Maschine eingesetzt werden.	 WICHTIGER HINWEIS  PRÜFEN SIE NACH EINBAU DER ENTSAFTERKAMMER, OB DIE SAFTTÜLLE GUT AN DER MASCHINE BEFESTIGT IST
 Vergewissern Sie sich, dass die Safttülle sich nicht von der Maschine löst.	

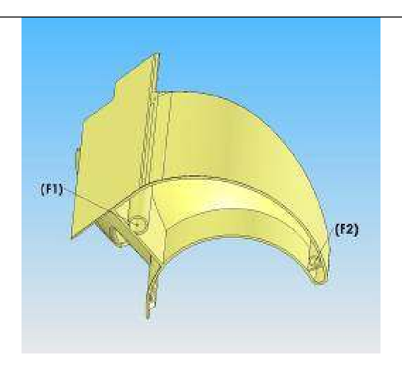
Letzte Einbauschritte für die Entsafterkammer:

Nachdem Sie die Entsafterkammer wieder in den Orangenius eingesetzt haben:

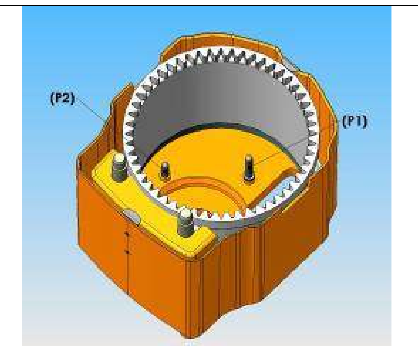
 Fassen Sie den Stoßausgleicher oben an.	 Setzen Sie den Stoßausgleicher in die Entsafterkammer ein.
 Setzen Sie die Achsen des Stoßausgleichers **(AA)** in die dafür vorgesehenen Öffnungen **(SAA)** ein.	 Setzen Sie den großen Zylinder ein, indem Sie ihn am oberen Rand **(G)** festhalten.
 Bei richtigem Einbau sind die beiden oberen Ränder auf gleicher Höhe.	 Bitte vergewissern Sie sich, dass die untere Zylinderkante richtig auf dem Kammersockel sitzt.



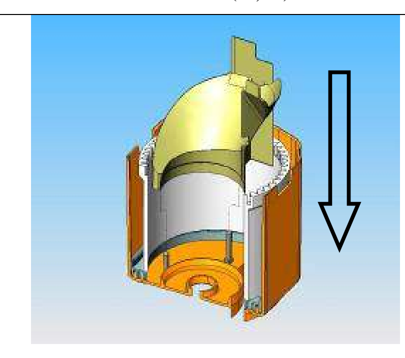
Einsetzen der Kunststoff-Gleitbahn



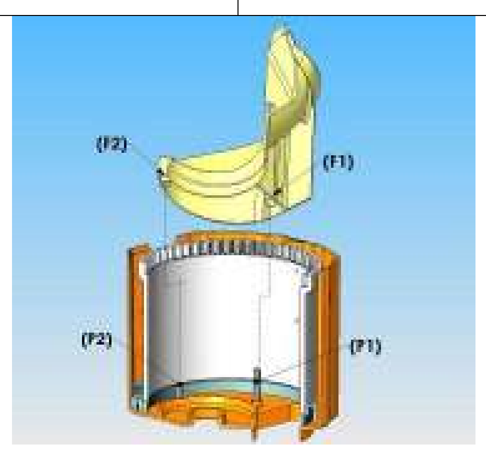
An der Unterseite der Gleitbahn befinden sich zwei Bohrungen für die Zentrierstifte **(F1, F2)**.



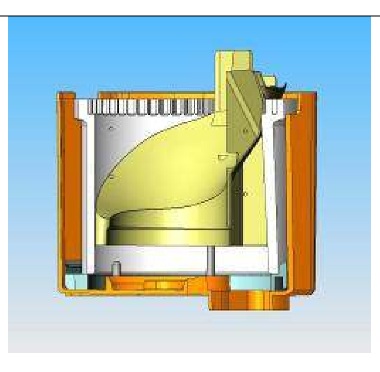
Im Inneren der Entsafterkammer befinden sich die beiden Zentrierstifte **(P1, P2)**.



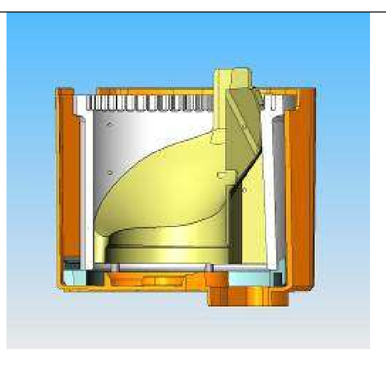
Setzen Sie die Kunststoff-Gleitbahn in die Entsafterkammer ein.



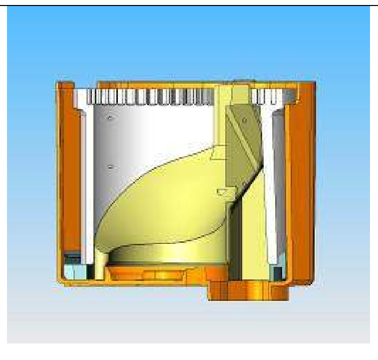
Achten Sie darauf, dass die Gleitbahn auf BEIDEN Zentrierstiften aufliegt, also **(F1) auf (P1) und (F2) auf (P2)**.



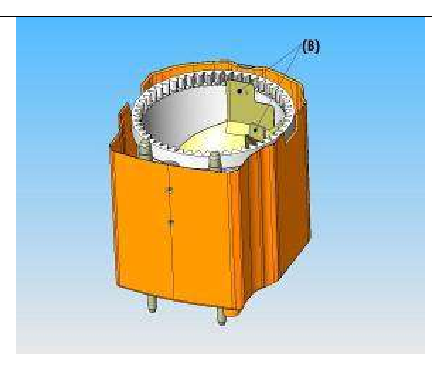
Setzen Sie den Stift **(P1)** in die Bohrung **(F1)** ein.



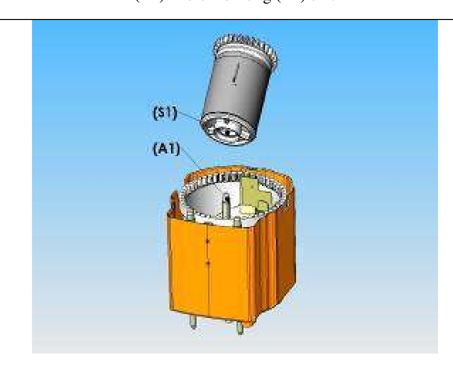
Senken Sie die Gleitbahn ein wenig ab und setzen Sie dann den Stift **(P2)** in die Bohrung **(F2)** ein.



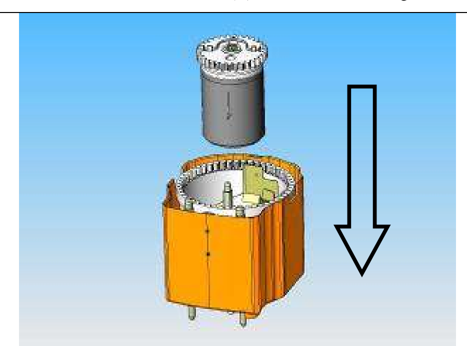
Senken Sie die Gleitbahn ein wenig ab und setzen Sie dann den Stift **(P2)** in die Bohrung **(F2)** ein.

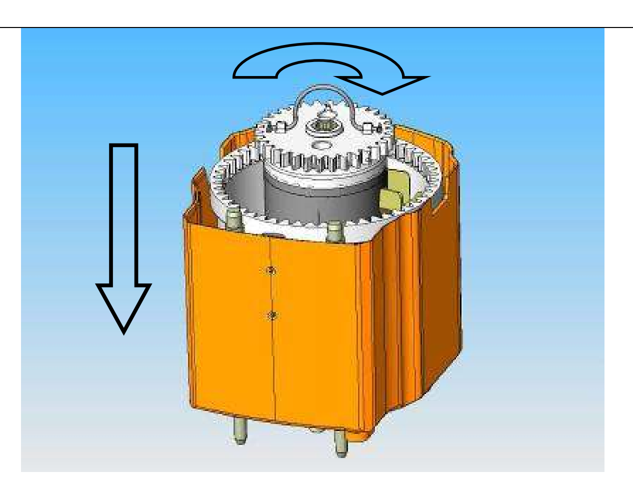


Überprüfen Sie noch einmal, ob die Gleitbahn richtig eingebaut ist, indem Sie den oberen Teil **(B)** vor und zurück bewegen.

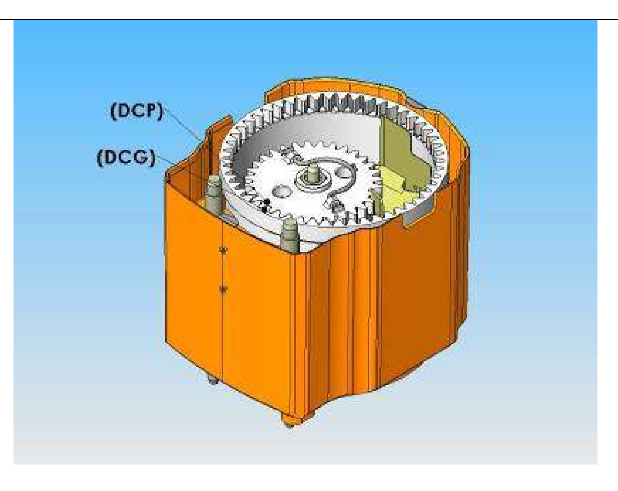


Nehmen Sie den Lochzylinder und setzen Sie ihn auf die Hauptwelle **(A1).**



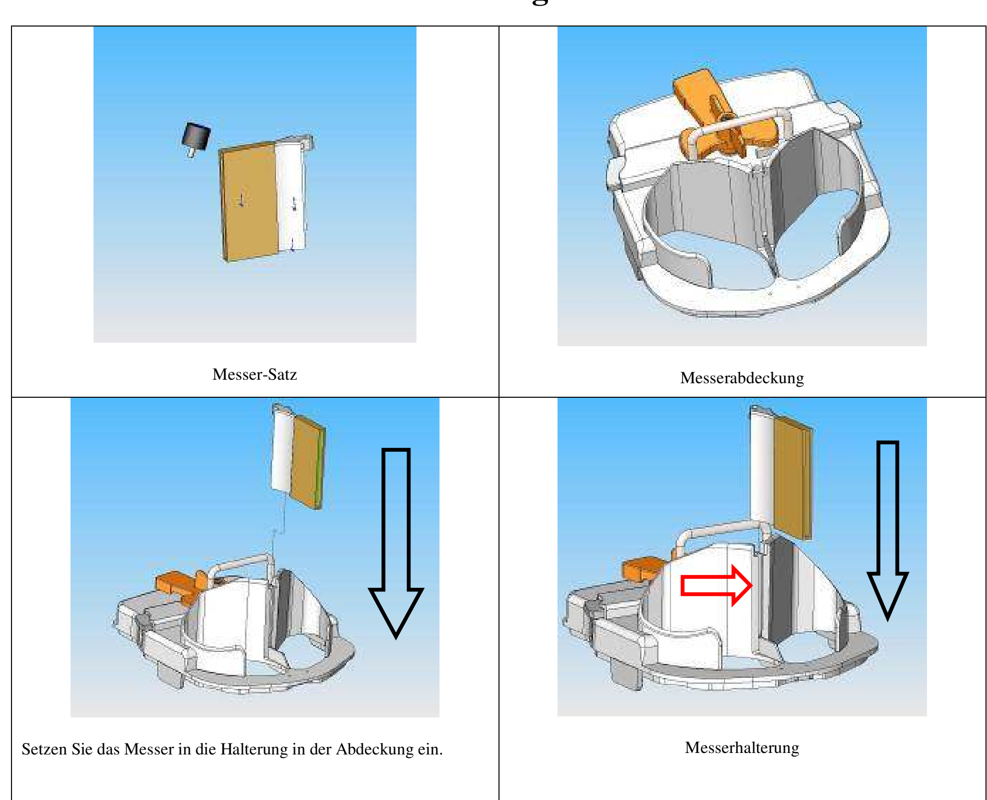


Drehen Sie den Zylinder im Uhrzeigersinn und drücken Sie ihn in Richtung des Kammerbodens.



Vergewissern Sie sich, dass die Zahnräder der beiden Zylinder **(DCP) + (DCG)** perfekt aufeinander ausgerichtet sind.

5.2 – Einbau der Messerabdeckung

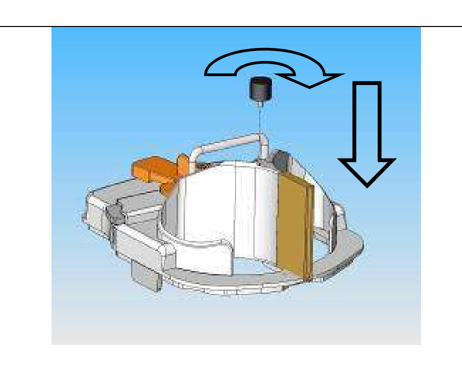
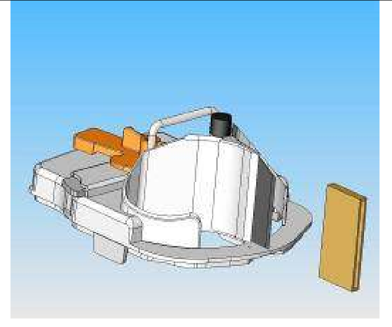


Messer-Satz

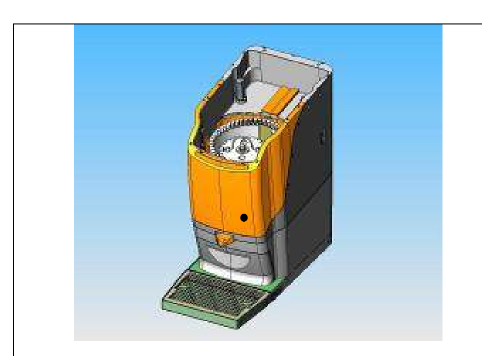
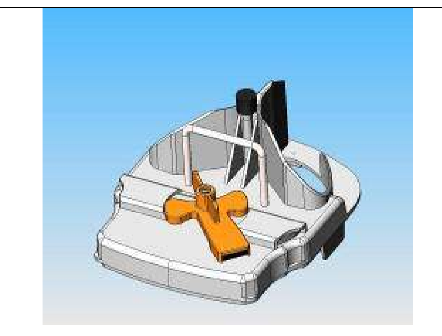
Messerabdeckung

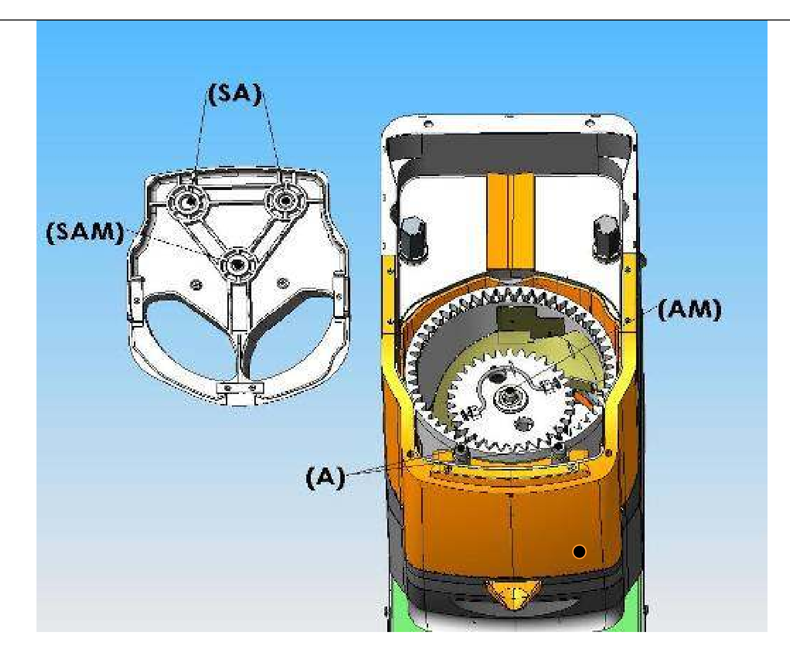
Setzen Sie das Messer in die Halterung in der Abdeckung ein.

Messerhalterung

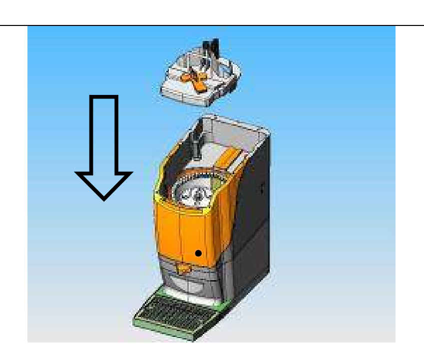
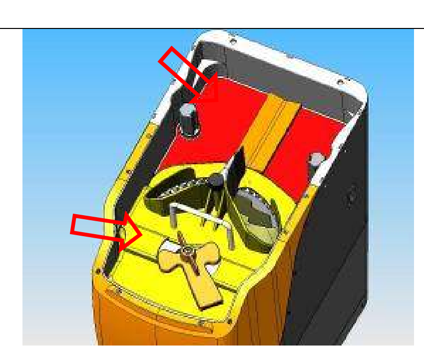
 Setzen Sie das Messer ein und befestigen Sie es mit der schwarzen Handschraube.	  VORSICHT BITTE SEIEN SIE VORSICHTIG, WENN SIE DEN MESSERSCHUTZ ENTFERNEN

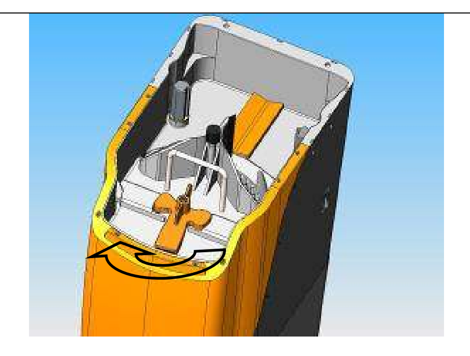
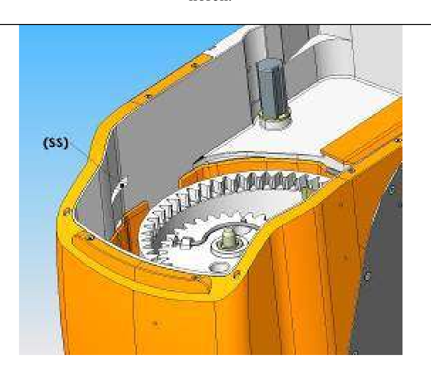
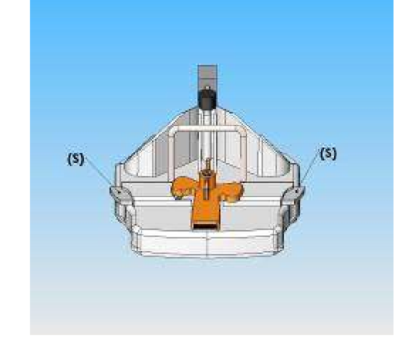
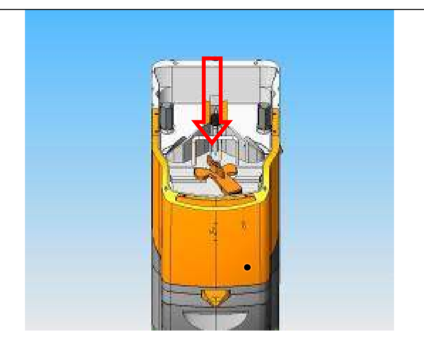
Nachdem Sie die Entsafterkammer eingebaut und das Messer montiert haben, gehen Sie bitte folgendermaßen vor:

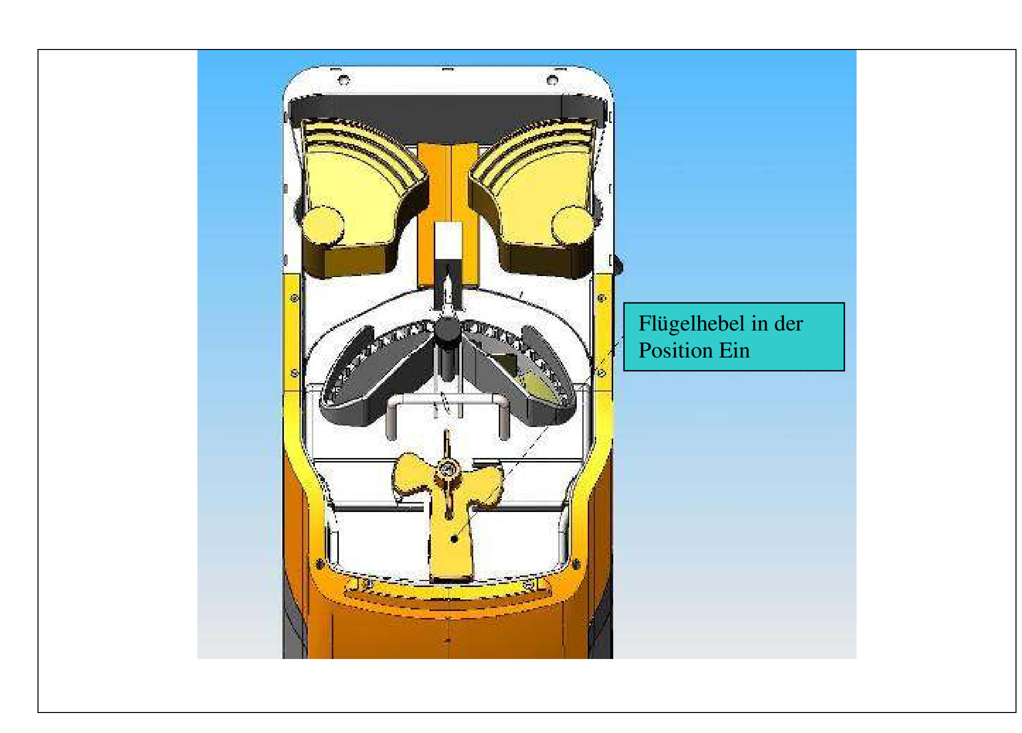
 Elite Sweet zusammengebaut	 Vergewissern Sie sich, dass der Sicherungshebel in der offenen Position steht.



Wenn die Messerabdeckung eingebaut ist, sitzen die beiden mit **(A)** gekennzeichneten Zapfen in den beiden mit **(SA)** bezeichneten Bohrungen und der Hauptzapfen **(AM)** sitzt in der mit **(SAM)** bezeichneten Bohrung. Siehe obige Zeichnung.

 Halten Sie die Messerabdeckung am Griff und setzten Sie diese ein..	 Wenn die Messerabdeckung richtig eingebaut wurde, muss die Messerabdeckung (gelb) auf gleicher Höhe wie das Maschinengehäuse (rot) sein.

 Drehen Sie den Flügelhebel im Uhrzeigersinn, bis Sie ein Klicken hören.	 ACHTUNG  WENN SICH DER FLÜGELVERSCHLUSS NICHT VOLLSTÄNDIG SCHLIESSEN LÄSST, DRÜCKEN SIE BITTE AUF DEN GRIFF DER ABDECKUNG UND VERSUCHEN ES NOCH EINMAL.
 Die Öffnungen (SS) auf beiden Seiten des Orangenius-Gehäuses sind Teil des Verriegelungssystems für die Messerabdeckung.	 Bitte beachten Sie die beiden Hebel **(S)** des Verriegelungssystems, wenn sie den Flügelhebel im Uhrzeigersinn drehen.
 Drücken Sie den Griff der Messerabdeckung hinunter und drehen Sie den Flügelverschluss.	 ACHTUNG  ACHTEN SIE DARAUF, DASS DER FLÜGELHEBEL IN UHRZEIGERRICHTUNG BIS ZUM ENDPUNKT GEDREHT WURDE, ANSONSTEN SPRINGT DIE MASCHINE NICHT AN



Zum Schluss setzen Sie die transparente Abdeckung auf (siehe Kapitel 2).

Kapitel 6 – Wartung

6.1 – Abfall

Der während des Entsaftungsvorgangs produzierte Abfall wird in den Abfallbehälter geleitet.

Wenn der Abfallbehälter voll ist, stoppt die Maschine und es ertönt ein akustischer Alarm.

Wenn der Alarm zum ersten Mal ertönt, kann der Bediener nach Wahl einfach den Behälter vor- und zurückbewegen, um die Schalen im Behälter gleichmäßig zu verteilen und die Maschine weiter zu benutzen.

Beim zweiten Alarm bitte den Behälter leeren.

Um die Maschine wieder anzuschalten, einfach die Starttaste betätigen.

Achtung

Der Tresterbehälter enthält nur Schalen und Schalenöl. Beim Leeren des Behälters prüfen Sie bitte, ob Schalen hinter den Behälter gefallen sind. Sollte das der Fall sein, entfernen Sie sie bitte, bevor sie den Behälter wieder einsetzen.

ACHTUNG

Wenn die Orangen zu klein sind, können sie den Messerbereich blockieren und die transparente Abdeckung anheben. In diesem Fall entfernen Sie einfach die Orangen und fahren mit Ihrer Arbeit fort.

6.2 – Täglicher Gebrauch

Zur Erhaltung der Leistungsfähigkeit der Maschine:

- Am Ende des Tages oder nach 100 Saftbechern die Maschine leeren, indem Sie die Starttaste betätigen und die Maschine einige Minuten im Leerlauf laufen lassen, dann
- den Hauptschalter an der Rückseite der Maschine ausschalten und der Reinigungsanweisung in Kapitel 2 folgen.



WARNUNG

Bitte achten Sie während des Reinigungsvorgangs auf das Messer in der Abdeckung.

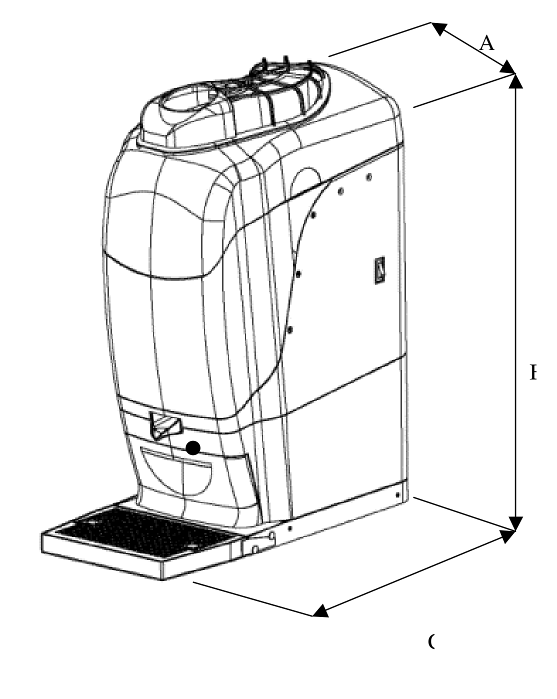






<u>Vorsicht:</u>
Scharfe Klinge !!

Kapitel 7 – Technische Daten



Ausmaße:

A Breite = 260 mm
B Höhe = 710 mm
C Tiefe = 560 mm

Gewicht netto: 28 kg
Gewicht brutto: 30 kg

Technische Spezifikationen:

Elektr. Anforderungen:	[EC] 220/240V-50Hz - 1 Phase
Motor:	250 W
Orangengröße:	ø zwischen 60 und 80 mm
Zufuhrarm:	6 Orangen
Kapazität Abfallbehälter:	13-15 oranges
Geschwindigkeit:	22 Orangen pro Minute

KAPITEL 8

Fehlersuche

ACHTUNG:

Die folgenden Maßnahmen dürfen nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

FEHLFUNKTION	**URSACHE**	**LÖSUNG**
Die Maschine startet nicht Vergewissern Sie sich zuerst, dass die Maschine an eine Steckdose mit der richtigen Spannung angeschlossen ist (vorzugshalber mit einer festgeschalteten Leitung), dass die obere Abdeckung der Maschine geschlossen ist und dass der Hauptschalter (an der Rückseite der Maschine) eingeschaltet ist.	Die Maschine ist nicht an eine Steckdose angeschlossen	Die Maschine an eine Steckdose anschließen
	Der Stecker wurde nicht richtig eingesteckt	Den Stecker richtig einstecken (ohne Adapter und Mehrfachsteckdosen)
	Der Hauptschalter wurde nicht eingeschaltet	Den Hauptschalter, der auf der Rückseite der Maschine angebracht ist, einschalten
	Die obere Abdeckung der Maschine steht offen	Die obere transparente Abdeckung der Maschine schließen[1]

	Die Leitungssicherung ist durchgebrannt	Die Sicherung durch eine Neue mit dem gleichen Wert ersetzen
	Die Motorschutzsicherung ist durchgebrannt	Die Sicherung durch eine Neue mit dem gleichen Wert ersetzen
	Der Flügelhebelverschluss in der Messerabdeckung steht nicht auf „EIN/ON“	Den Verschlusshebel in der Messerabdeckung im Uhrzeigersinn auf „EIN/ON“ drehen
Die Maschine stoppt und lässt sich nicht wieder starten	Die Motorschutzsicherung hinter der Maschine ist durchgebrannt	Die Sicherung durch eine Neue mit dem gleichen Wert ersetzen
	Die hinter der Maschine angebrachte Leitungssicherung ist durchgebrannt	Die Sicherung durch eine Neue mit dem gleichen Wert ersetzen
	Der Tresterbehälter ist voll	Den Tresterbehälter leeren
	Die Maschine hat keinen Strom	Den Stecker in eine andere Steckdose stecken
	Die Maschine ist verstopft	Den Innenteil der Maschine reinigen und sicherstellen, dass keine Früchte oder Schalen im Inneren des Entsafterbereichs sind
Die Maschine startet und hört nicht auf zu laufen, obwohl keine Orangen mehr auf dem Transportband sind	Der Mikroschalter, der am Getriebemotor angebracht ist, ist defekt	Den Mikroschalter ersetzen
	Die elektronische Leiterplatte funktioniert nicht	Die elektronische Leiterplatte austauschen

FEHLFUNKTION	**URSACHE**	**LÖSUNG**
Die Maschine startet und hört nicht auf zu laufen, obwohl im Orangen-Zuführarm keine Orangen mehr sind	Die Kontakte des Relais 1 auf dem Leiterplattenrelais sind durchgeschmort	Das Leiterplattenrelais ersetzen
Die Orangen sind nicht ganz oder nicht richtig durchgeschnitten	Das Messer ist stumpf	Das Messer schärfen oder ersetzen
	Der Plastikschutz wurde nicht vom Messer entfernt	Den Plastikschutz abnehmen
	Das Messer ist nicht in der richtigen Stellung	Die Stellung des Messers überprüfen
	Die Fruchtgröße stimmt nicht	Früchte von der empfohlenen Größe verwenden
Die Maschine macht ein ständiges Geräusch und blockiert in der Entsaftungsphase	Der Tresterbehälter ist voll	Den Tresterbehälter leeren
	Der Kammerauslauf ist verstopft	Den Kammerauslauf freimachen
	Die Trester-Fotozelle ist verschmutzt	Die Fotozelle, die an der rückwärtigen Innenseite des Kammerauslaufs angebracht ist, reinigen
	Die Trester-Fotozelle hat sich gelockert	Die Fotozelle richten
	Die elektronische Platte ist beschädigt	Die Platte ersetzen
Die Maschine entsaftet nicht alle zugeführten Orangen	Die Leerlauftaktzeit ist zu kurz	Die Leerlauftaktzeit durch Drehen des Trimmers auf dem Leiterplattenrelais im Uhrzeigersinn verlängern
	Die elektronische Platte ist beschädigt	Die Platte ersetzen

FEHLFUNKTION	URSACHE	LÖSUNG
Der Motor läuft, aber alle mechanischen Teile stehen still	Der Getriebemotor ist beschädigt	Den Getriebemotor ersetzen
Die Früchte werden nicht entsaftet und die Maschine blockiert	Die aus dem kleinen Zylinder herausragenden Stifte sind verklemmt oder verbogen	Die Stifte reparieren oder ersetzen
Die Früchte werden nicht aufgenommen und die Maschine blockiert	Der kleine Entsafterzylinder ist beschädigt	Den kleinen Zylinder ersetzen
	Die Kunststoff-Gleitbahn ist beschädigt	Die Kunststoff-Gleitbahn ersetzen
	Die freitragenden Stifte der Kunststoff-Gleitbahn sind verbogen	Die Zentrierstifte wieder in die Senkrechte bringen
Der große Zylinder kann nicht entfernt werden, da der Orangenstopfen ihn blockiert	Die Maschine wurde von Hand angehalten und ist phasenverschoben	Die Maschine durch Drücken des Start-Mikroschalters wieder einschalten und auf die automatische Abschaltung warten
Die obere Abdeckung und/oder der kleine Zylinder können nicht entfernt werden	Die Maschine wurde mitten im Entsaftungsvorgang gestoppt[2]	Die Maschine durch Drücken des Startknopfes wieder einschalten und auf die automatische Abschaltung warten. Bei diesen Arbeitsgängen muss die obere Abdeckung ordentlich eingerastet sein
Die Maschine ist laut	Der Lärm wiederholt sich bei jeder Drehung des Zylinders: der Stift des kleinen Zylinders stößt gegen die Kunststoff-Gleitbahn	Vergewissern Sie sich, dass die schraubenförmige Kunststoff-Gleitbahn richtig eingebaut ist und besonders, dass der Stift der Schraubenbahn nicht verbogen ist
	Der Lärm wiederholt sich in rascher Folge: die Zähne der Zahnräder sind abgenutzt. Oder der Abstand zwischen den Zahnrädern der beiden Zylinder ist zu groß.	Die Zahnräder ersetzen Stellen Sie die Ausgleichsfedern des großen Zylinders neu ein, indem Sie die Mutter hinter der Frontplatte der Maschine lösen

FEHLFUNKTION	URSACHE	LÖSUNG
Die Früchte werden nur teilweise entsaftet (geringe Ausbeute).	Die Kunststoff-Druckwalze des kleinen Zylinders ist abgenutzt	Die Druckwalze ersetzen
	Der Abstand zwischen den Zahnrädern der beiden Zylinder beträgt mehr als 2 mm	Stellen Sie die Ausgleichsfedern des großen Zylinders neu ein, indem Sie die Mutter hinter der Frontplatte der Maschine lösen
	Die Kunststoff-Stoßausgleicher sind völlig abgenutzt	Die Stoßausgleicher ersetzen

Wenn die oben ausgeführten Überprüfungen zu keinem positiven Ergebnis geführt haben, rufen Sie bitte den Kundendienst an:

KRONEN Küchengeräte GmbH
Gewerbestr. 3
D-77731 Willstätt

Tel.: +49 / (0)7854 / 96 60-0
Fax: +49 / (0)7854 / 96 60-50

www.kronen-kuechengeraete.de
info@kronen-kuechengeraete.de